



JACQUINET & FILS · CHAMPAGNE

Blanc de Blancs Brut

Fresco e vivace, con note di acacia, miele e agrumi.

PRODUCTION AREA	Épernay
GRAPE VARIETY	100% Chardonnay
VINTAGE	2021
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	Minimo 36 mesi sui lieviti
DOSAGE	Brut
SERVING TEMPERATURE	6° – 8°C

WINEMAKING

- Assemblaggio: 100% Chardonnay
- Senza fermentazione malolattica per preservare vivacità e freschezza
- Non filtrato e non sottoposto a stabilizzazione a freddo

NOSE

- Aromi di fiori di acacia e miele
- Note agrumate di limone fresco e candito

PALATE

- Molto fresco e vivace, con grande finezza
- Lunga persistenza caratterizzata da mineralità e un tocco salino

FOOD PAIRING

- Perfetto con ostriche, frutti di mare e pesce
- Ideale per aperitivi estivi all'aperto